



Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Joghurt Dressing

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

SOMMER

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 kg Pellkartoffeln	2 EL Joghurt
2 TL Senf, mittelscharf	1 EL Mayonnaise
3 TL Zucker	4 große Gewürzgurken
100 ml Gurkenflüssigkeit	1 kleiner Apfel
50 ml Essig	1 große Zwiebel
100 ml Pflanzenöl	1 Zehe Knoblauch
	1/2 Bund Schnittlauch
	4 gekochte Eier (optional)

Zubereitung

Kartoffeln mit 1 EL Salz mit Schale 20-30 Minuten zu Pellkartoffeln kochen
Lauwarm pellen und in mundgerechte Stücke schneiden
Für das Dressing: Senf, Zucker, Gurkenwasser, Essig, Öl, etwas Salz, Joghurt und Mayonnaise mit einer fein gehackte Zwiebel und Knoblauch (gepresst) verrühren
Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden
Die Gurken in kleine Würfel schneiden
Die Eier schälen und achteln
Kartoffeln mit dem Dressing, den Gurken und dem Apfel gut vermengen
Dann die Eier unterheben
Salat mindestens 3-4 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen
Dazu passen knackige Bockwürstchen vom Pfälzdorfer Landschwein



Lindchen
schmeckt